

La région Bourgogne-Franche-Comté recrute

Un responsable de restauration (H/F)

(Ouverts aux grades des ATTP2EE, ATTP1EE et le cadre d'emplois d'agent de maîtrise)

pour le lycée Claude Nicolas Ledoux à Besançon (25)

DESCRIPTIF DU POSTE

Sous l'autorité fonctionnelle du gestionnaire de l'établissement, le chef de cuisine (h/f) assure la responsabilité du service de restauration scolaire. Il est placé sous l'autorité du chef d'établissement.

Il aura plus particulièrement à assurer :

▪ **Encadrement :**

Encadre, anime, organise et coordonne l'équipe :
Prépare l'organisation du travail journalier et hebdomadaire
Vérifie le travail effectué et réalise les entretiens professionnels
Transmet à l'équipe les éléments du savoir-faire culinaire
Elabore les menus et choisit les denrées en collaboration avec l'adjoint-gestionnaire et la magasinière
Veille aux équilibres alimentaires et propose les améliorations à apporter (qualité, quantité, variété) PNNS1, 2 ET 3
Intérêt au suivi des coûts de gestion

▪ **Hygiène et sécurité :**

Met en œuvre le Plan de Maîtrise Sanitaire :
Veille au respect des normes d'hygiène et de sécurité dans le cadre de l'HACCP et du PMS
Veille au nettoyage et à la remise en état des locaux dans le cadre de l'HACCP et du PMS

▪ **Activités techniques**

Réalise des mets ou des repas à partir de denrées alimentaires, en mettant en avant des produits locaux provenant de circuits courts
Participe à la définition des besoins en matériels et équipement du restaurant
Participe aux réunions et consultations où sa compétence peut être utile
Participe à l'accueil des lycéens
Assure le suivi des équipements et des matériels en collaboration avec la gestionnaire

COMPETENCES PROFESSIONNELLES ET TECHNIQUES ATTENDUES

Maîtrise du savoir-faire culinaire
Maîtrise de la diététique et de l'équilibre alimentaire GEMRCN
Maîtrise des règles de restauration collective
Connaissances des matériels et des nouveaux modes de restauration
Maîtrise des normes d'hygiène (méthode HACCP, PMS) et de sécurité
Connaissances des techniques de conservation, de reconditionnement et d'assemblage
Connaissances de base des marchés publics
Connaissances des EPI liés au domaine d'activité
Connaissances de la réglementation sur les allergènes et PAI

APTITUDES REQUISES

Capacité de management
Sens de l'organisation
Capacité d'innovation et de créativité
Capacité de gestion des stocks
Esprit d'équipe
Autonomie
Force de proposition
Discrétion professionnelle
Sens du service public
Capacité à rendre compte

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Horaires (à titre indicatif) : 6h-14h45

Pour candidater, merci d'adresser un curriculum vitae détaillé et une lettre de motivation précisant la référence du poste, par courrier à l'adresse suivante : **Madame la Présidente du conseil régional Bourgogne-Franche-Comté**

Direction des ressources humaines - 17, boulevard de la Trémouille - CS 23502 - 21035 DIJON
ou par voie dématérialisée sur le site internet www.bourgognefranche-comte.fr rubrique offres d'emploi

avant le 26 octobre 2018.

Pour plus de renseignements sur le poste, vous pouvez contacter Mme BARBIER Maryline, en charge de la procédure de recrutement au 03.81.61.62.18.